



2026年1月  
株式会社WDI

## カジュアルイタリアン「カプリチョーザ」 ヘーゼルナッツ・スプレッド「ヌテラ®」のスペシャルデザートが勢ぞろい **「フェスタdeヌテラ®」**

期間：2026年2月3日（火）～3月15日（日） カプリチョーザ国内店舗（一部店舗除く）

カジュアルイタリアン「カプリチョーザ」では、バレンタインデー、ホワイトデーに向け、イタリア生まれのヘーゼルナッツ入りチョコレート風味スプレッド「ヌテラ®」で創作したスペシャルデザートを期間限定販売するキャンペーン「フェスタ de ヌテラ®」を2月3日（火）より開始します。

「フェスタ de ヌテラ®」では、チョコレートとは異なり、ヘーゼルナッツの香ばしい風味とココアの濃厚でクリーミーな味わいが楽しめるヌテラ®の特徴を活かしながら、カプリチョーザのオリジナリティを盛り込んだ、見た目も華やかなイタリアン・スペシャルデザート4品を用意しました。



### ■ カプリチョーザ「フェスタ de ヌテラ®」概要

販売期間：2026年2月3日（火）～3月15日（日）

- 販売商品：
- 「アフォガート with ヌテラ」 390円（税込）
  - 「セミフレッド with ヌテラ」 660円（税込）
  - 「ドルチェピザ with ヌテラ」 1,180円（税込）
  - 「パンナコッタ with ヌテラ」 820円（税込）

※店舗により取扱商品のラインナップが異なります。

販売店舗：カプリチョーザ国内店舗（一部店舗除く）

※実施店舗についてはオフィシャルホームページをご確認ください。 <https://capricciosa.com/>

## ■ カプリチョーザ「フェスタ de ヌテラ®」販売メニュー

### 「アフォガート with ヌテラ」 390 円（税込）

カプリチョーザの人気デザート、バニラアイスに熱々のエスプレッソをかけて食べる「アフォガート」にヌテラをかけ、サクサクのウエハースシェルにパフクリスピ入りのクリーミーなヌテラをたっぷり入れたビーレディをトッピングしました。



### 「セミフレッド with ヌテラ」 660 円（税込）

苺とヘーゼルナッツを入れたイタリアのアイスケーキ“セミフレッド”に、濃厚でクリーミーなヌテラをたっぷりかけました。  
クリーミーでリッチなくちどけのカプリチョーザのスペシャルデザート。



### 「ドルチェピザ with ヌテラ」 1,180 円（税込）

こんがり焼いたピザ生地にたっぷりのヌテラとラズベリーソースをかけ、苺、バナナ、ヘーゼルナッツをトッピング。  
バニラアイスと一緒に召し上がりください。  
※バニラアイスなしも承ります。（1,100 円・税込）



### 「パンナコッタ with ヌテラ」 820 円（税込）

ふるっと食感のパンナコッタの上にヌテラ、イチゴピュレ、ホイップクリーム、バニラアイス、サクサク食感の全粒粉ビスケットをトッピング。素材のひとつひとつが見事にシンクロした贅沢パフェです。

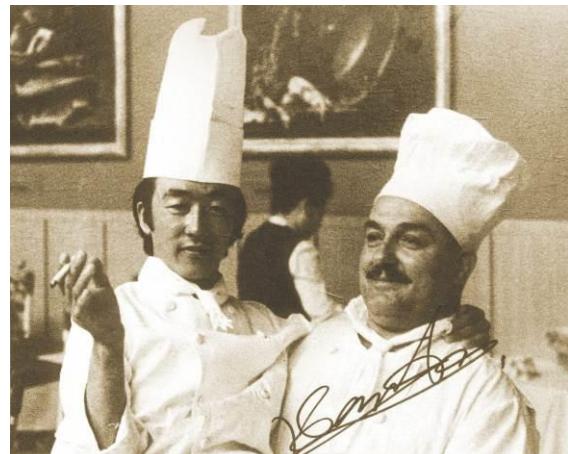


## カプリチョーザについて

カプリチョーザ／Capricciosa」とは、イタリア語で“きまぐれ”という意味の言葉。

イタリア料理は大勢でワイワイ言いながら食べるのが楽しい。そんな陽気で明るい南イタリアのトラットリア（大衆食堂）タイプのレストラン、それが「カプリチョーザ」です。

1978年渋谷に誕生。2023年に創業45周年を迎えました。現在では日本、グアム、ベトナムに約100店舗を展開し、多くのお客様にご利用いただいています。



## カプリチョーザ代表メニュー

「カプリチョーザ」のメニューは全店共通のレシピによって調理され、いずれも本場・南イタリアの手作りの美味しさをお楽しみいただける逸品ばかり。特にイタリア産のトマトを使用して仕込むトマトソースは、まろやかでコクがあり、これをベースに作り出される料理の数々は、多くのファンを惹きつけて離さない、「カプリチョーザ」自慢の代表メニューです。

中でも一番人気があるのがスパゲティをはじめとするパスタメニュー。

創業以来の定番商品“トマトとニンニクのスパゲティ”ほか、“カルボナーラ”、“揚げ茄子とほうれん草のミートソース田舎風”など、自慢のメニューをお楽しみいただけます。

### ★ トマトとニンニクのスパゲティ

創業以来、不動のNo.1！

カプリチョーザ自慢の甘みとコクのあるトマトソースをベースに、ニンニクの香ばしい香りをしつかり溶け込ませたオイルで仕上げたシンプルながらもパンチの効いた一品。

イタリアのマンマの味を思い出させるこの味を求めて、3世代で通うファンもいるほどの、45年以上愛されている看板メニューをぜひ堪能ください。



トマトとニンニクのスパゲティ

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL : 03-3470-5307

担当 : 大林 ohbayashi@wdi.co.jp